

Vegansk mochi og daikon nabe

Samlet tid **30 min.** 20 min. Arbejdstid 10 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:

1.385 kJ / 331 kcal

Fedt: **8 g** Protein: **7,6 g**

Kulhydrater: **57 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

8	mochi-riskager
400 g	kinakål
2	porrer
150 g	blandede svampe (shimeji og enoki)
1 spsk.	<u>Kikkoman Ristet Sesamolie</u>
500 g	daikon-ræddike
500 ml	vand
45 ml	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Tamari Glutenfri Sojasauce</u>
45 ml	<u>Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil</u>
60 ml	<u>Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og yuzusaft</u> Shichimi chilipulver efter smag

FREM GANGSMÅDE

Step 1

8 mochi-riskager - **400 g** kinakål - **2** porrer - **150 g** blandede svampe (shimeji og enoki)

Skær mochi-riskagerne og kinakålen i mundrette stykker. Skær det hvide af porrerne i stykker på 5 cm. Skyl de grønne dele grundigt, lav et snit på langs for at fjerne eventuel jord, og skær dem derefter i tynde skiver. Del svampene i mindre buketter.

Step 2

1 spsk. Kikkoman Ristet Sesamolie

Varm Kikkoman ristet sesamolie op i en stor gryde ved middel varme. Tilsæt mochi og de hvide porrestykker fra trin 1. Steg, indtil begge er gyldenbrune. Tag dem op, og stil dem til side til senere.

Step 3

500 g daikon-ræddike - **500** vand - **45 ml** Kikkoman Naturligt Brygget Tamari Glutenfri Sojasauce **45 ml** Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil

Skræl daikonen, og hak den groft. Kom daikon, vand, Kikkoman glutenfri sojasauce og Kikkoman sødtsmagende krydderi til madlavning i mirin-stil i en blender. Blend, indtil blandingen minder om revet daikon. Hæld blandingen i gryden fra trin 2.

Step 4

60 ml Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og yuzusaft - Shichimi chilipulver efter smag

Tilsæt kinakål, de snittede grønne porretoppe og svampe fra trin 1 til suppen fra trin 3. Bring det i

kog, og lad det småsnurre, til grøntsagerne er møre. Læg de ristede mochi og porrer fra trin 2 tilbage i gryden. Fortsæt tilberedningen, til mochien er blød.

Smag til med Kikkoman ponzu yuzu sojasauce og shichimi chilipulver efter smag, og servér.